

## Apéro-Vorschläge zum individuellen zusammenstellen

### Häppchen mit Fleisch

Yakitori-Spiess <Poulet>	4.00
Fleischbällchen mit kalter Tomatensauce	4.00
St.Galler Bratwursträdli vom Grill	3.50
Beefsteak-Tatarbrötchen	4.50
Rosmarin-Grissini mit Bresaola	3.50

### Häppchen mit Fisch

Crevetten in Panade	4.00
Rauchlachs-Brötchen	4.50
Thunfischmousse-Brötchen	4.00

### Häppchen vegetarisch

Crostini mit Olivenpaste	3.50
Crostini mit Tomatenpaste	3.50
Gemüsedips	4.00
Frühlingsrolle	3.50
Asiatische Curryschaumsuppe in der Espressotasse	4.50
Kräuterschaumsuppe in der Espressotasse	4.00
Tomaten-Basilikum-Mozzarellaspissli	4.00
Oliven	4.50
Käsespissli mit Trauben und Pumpernickel	3.00

### Süßes

Früchtespissli	4.50
Schokoladenmousse	4.00

## Apérovarianten:

**Apérovariante 1** **10.00**

Crostini mit Olivenpaste  
Frühlingsrolle  
Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel

**Apérovariante 2** **19.00**

Yakitori-Spiess <Poulet>  
Beefsteak-Tatarbrötchen  
Crevetten in Panade  
Crostini mit Olivenpaste  
Tomaten-Basilikum-Mozzarellaspissli  
Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel

**Apérovariante 3** **28.00**

Yakitori-Spiess <Poulet>  
Beefsteak-Tatarbrötchen  
Rosmarin-Grissini mit Bresaola  
Rauchlachs-Brötchen  
Crostini mit Olivenpaste  
Asiatische Curryschaumsuppe in der Espressotasse  
Tomaten-Basilikum-Mozzarellaspissli  
Oliven  
Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel

**Apéro-Riche** **41.00**

Tomaten-Basilikum-Mozzarellaspissli  
Focaccia, Pacetta, Rucola  
Grissini mit Rosmarin  
Lachstatar  
Beefsteak Tatar-Brötchen

Kalbsbacke mit Kartoffelstock  
Satayspiessli  
Frühlingsrollen  
St. Galler Bratwurst (geschnitten)  
Asiatische Curryschaumsüppchen

Schokoladenmousse  
Mango-passionsfrucht-Sorbetsorbet

# *Herzlich Willkommen*

## **Liebe Schloss-Gäste**

Es freut uns Sie bei uns im alt-ehrwürdigen Schlössli-Haggen begrüssen zu dürfen.

Wir vom Schlössli legen grossen Wert auf regionale, frische Produkte und deren Veredlung mit  
weltoffener Würzigkeit.

Wir bemühen uns, die Tradition mit der Modernität eng zusammen zu fügen.

Gute Qualität, fachgerecht zubereitet, ohne übertriebene modische Schnörkel, so bezeichnen wir  
unseren Küchenstil. Die klassisch regionale Küche wird mit mediterran, orientalisch-asiatischen  
Elementen ergänzt. In jeder Jahreszeit finden Sie eine gekonnt auf die saisonüblichen Produkte  
zugeschnittene Karte.

## **Entdecken Sie unseren Garten**

Jeweils im März, starten wir bei den ersten wärmeren Sonnenstrahlen unsere Gartensaison.  
Geniessen Sie im Freien einen aromatischen Kaffee, ein Gläschen Wein oder eine kleinere oder  
grössere Mahlzeit unter der Laube oder in der geschützten Hausecke.

Ihr Gastgeber  
Familie Gülsüm - Adem Özütürk-Efe  
&  
Schlössli-Team

Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere  
Mitarbeiter/Innen  
Fleisch & Fische sowie deren Erzeugnisse kommen falls nicht  
anders deklariert aus der Schweiz.

# *Menüvorschläge*

## **Kalte Vorspeisen**

- |   |       |
|---|-------|
| • Gemischter Salat<br>mit gerösteten Kernen und Croûtons  | 14.50 |
| • Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck<br>(Bio-Eier von der Familie Knill, Schlossli-Haggen CH) | 17.50 |
| • Nüsslisalat<br>mit caramelisierten Apfelschnitzen   | 17.50 |
| • Schottischer Rauchlachs<br>mit Nüsslisalat und Mango  | 21.50 |
| • <<Caprese>><br>Bunte Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum und Tomatenpesto              | 15.50 |

## **Suppen**

- |  |       |
|--|-------|
| • Asiatische Curryschaumsuppe<br>mit sautierter Black Tiger Riesencrevette | 13.50 |
| • Kräuterschaumsuppe   | 17.50 |
| • Rindsbouillon mit Flädl  | 13.50 |
| • Fruchtige Zitronengrass-Kokos-Suppe<br>mit Pouletspiess                  | 9.00  |
|  | 12.50 |
|  | 16.50 |

## **Warme Vorspeisen | Zwischengänge**

- |  |       |
|--|-------|
| • Limonenravioli<br>mit Cipolotti  | 17.50 |
| • Pochiertes Lachsfilet mit Weissweinschaumsauce<br>Blattspinat und Salzkartoffeln   | 21.50 |
| • Sautierte Black-Tiger Riesencrevetten mit Currysauce<br>auf asiatischem Wok-Gemüse | 19.50 |
| • Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum<br>mit gebratenem Blumenkohl und Kefen          | 23.50 |

# *Menüvorschläge*

## **Hauptgänge | Fleisch**

- |   |       |
|---|-------|
| • Kalbsrücken (CH) mit Morchelrahmsauce<br>mit Papardelle und Saisongemüse                  | 46.50 |
| • Rindsfilet (Aus) mit Trüffeljus<br>Kartoffelgratin und Speckbohnen                        | 48.00 |
| • Brasato (CH) al Barolo<br>mit Kartoffelstock und Gemüse                                   | 37.50 |
| • Hackbraten mit Pilzsauce<br>mit Kartoffelstock und glasierten Karotten                    | 33.50 |
| • Maispoulardenbrust (CH) mit Marsalasauce<br>Patatini - mediterranes Gemüseragout – Rucola | 37.50 |
| • Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Pilzrahmsauce<br>und knuspriger Rösti                        | 40.50 |

## **Fisch | Krustentiere**

- |   |       |
|---|-------|
| • Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum<br>Safranrisotto, gebratener Blumenkohl und Kefen      | 38.50 |
| • Gebratenes Zanderfilet mit Champagnersauce<br>Salzkartoffeln, Meerbohnen und Gurkengemüse | 37.50 |
| • Sautéierte Black Tiger Riesencrevetten auf Wok-Gemüse<br>mit Basmati-Reis und Wok-Gemüse  | 37.50 |

## **Vegetarisch | Vegan**

- |  |       |
|--|-------|
| • Limonenravioli<br>mit Cipolotti                                    | 28.50 |
| • Mediterranes Gemüseragout<br>Patatini und Rucola                   | 29.50 |
| • Auberginen-Zucchetti-Roulade mit Risottofüllung<br>und Erbsensauce | 31.50 |

# *Menüvorschläge*

## Dessert | Käse

- |  |       |
|--|-------|
| • Crème brûlée<br>mit Vanilleglace                               | 13.50 |
| • Dunkles Schokoladenmousse                                      | 11.50 |
| • Grand Marnier Parfait<br>mit Orangensalat                      | 14.50 |
| • Chees Cake<br>mit Popcornglace                                 | 14.50 |
| • Gebrannte Crème<br>mit Vanilleglace                            | 10.50 |
| • Auserlesene Käseauswahl<br>mit Birnenbrot und Feigen-Apfelsenf | 17.50 |

Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere  
Mitarbeiter/Innen  
Fleisch & Fische sowie deren Erzeugnisse kommen falls nicht  
anders deklariert aus der Schweiz.

# *Menüvorschläge*

## **Menu 1**

Gemischter Salat mit Hausdressing  
gerösteten Kernen und Croûtons

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Marsalasauce  
Patatini und mediterranes Gemüseragout-Rucola

\*\*\*

Crème brûlée  
mit Vanilleglace

CHF 56.50

## **Menu 2**

Nüsslisalat mit caramelisierten Apfelschnitzen  
und Hausdressing

\*\*\*

Asiatische Curryschaumsuppe

\*\*\*

Brasato al Barolo  
mit Kartoffelstock und glasierte Karotten

\*\*\*

Dunkle Schokoladenmousse

CHF 72.00

# *Menüvorschläge*

## **Menu 3**

Schottischer Rauchlachsrostten  
mit Nüsslisalat und Mango

\*\*\*

Fruchtige Zitronengrassuppe  
mit Pouletspiess

\*\*\*

Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum  
mit gebratener Blumenkohl und Kefen

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce  
Pappardelle und Saisongemüse

\*\*\*

Chees Cake  
mit Popcorn glace

CHF 86.00

## **Menu 4**

Tomaten-Mozzarella-Basilikum  
mit Aceto-Balsamico und Olivenöl

\*\*\*

Klare Tomatensuppe  
mit Trauben und Gemüse

\*\*\*

Auberginen Zucchetti-Roulade  
mit Risotto-Füllung und Erbsensauce

\*\*\*

Ananascarpaccio  
mit Passionsfrucht-Mango-Sorbet

CHF 68.00